

**KADAR KALSIUM DAN DAYA SIMPAN SELAI JAMBU BIJI DENGAN
PENAMBAHAN EKSTRAK KELOPAK BUNGA ROSELLA
DAN BUAH BELIMBING WULUH**

NASKAH PUBLIKASI



Diajukan oleh:

ARRUM SOFIA KARTIKA RAHMAD

A420102017

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2014



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

Jl. A. Yani Tromol Pos I Pabelan Kartasura Telp. (0271) 717417 Surakarta 57102

Sarat Persetujuan Artikel Publikasi Ilmiah

Yang bertanda tangan dibawah ini pembimbing skripsi/tugas akhir:

Nama : Triastuti Rahayu, S. Si., M. Si

NIK : 920

Tlah membaca dan mencermati naskah artikel publikasi ilmiah, yang merupakan ringkasan skripsi/tugas akhir dari mahasiswa:

Nama : Arrum Sofia Kartika Rahmad

NIM : A420102017

Program Studi : Pendidikan Biologi

Judul Skripsi : **“KADAR KALSIUM DAN DAYA SIMPAN SELAI JAMBU
BIJI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KELOPAK
BUNGA ROSELLA DAN BUAH BELIMBING WULUH”**

Naskah artikel tersebut, layak dan dapat disetujui untuk dipublikasikan.

Demikian persetujuan dibuat, semoga dapat digunakan seperlunya.

Surakarta, 19 Maret 2014

Pembimbing,

Triastuti Rahayu S. Si., M. Si

NIK.920

**SURAT PERNYATAAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Bismilahirrohmanirohim

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama : Arrum Sofia Kartika Rahmad

NIM : A 420102017

Fakultas / Jurusan : KIP / Pendidikan Biologi

Jenis : Skripsi

Judul : **“KADAR KALSIUM DAN DAYA SIMPAN SELAI
JAMBU BIJI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
KELOPAK BUNGA ROSELLA DAN BUAH
BELIMBING WULUH”**

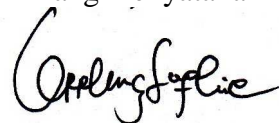
Dengan ini menyatakan bahwa saya menyetujui untuk:

1. Memberikan hak bebas royalti kepada perpustakaan UMS atas penulisan karya ilmiah saya, demi pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Memberikan hak menyimpan, mengalih median/ mengalih formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan (database) mendistribusikan, serta menampilkannya dalam bentuk softcopy untuk kepentingan akademis kepada perpustakaan UMS, tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap menyantumkan nama saya sebagai penulis atau penciptanya.
3. Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan perpustakaan UMS, dari bentuk semua tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan semoga dapat digunakan sebagaimana semestinya.

Surakarta, 19 Maret 2014

Yang menyatakan



Arrum Sofia Kartika Rahmad

KADAR KALSIUM DAN DAYA SIMPAN SELAI JAMBU BIJI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KELOPAK BUNGA ROSELLA DAN BUAH BELIMBING WULUH

**Arrum Sofia Kartika Rahmad, A420102017, Program Studi Pendidikan
Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas
Muhammadiyah Surakarta. 12 halaman.**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar kalsium dan daya simpan selai jambu biji yang ditambahkan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menguji kadar kalsium dan daya simpan (warna, aroma, rasa, tekstur, pH dan jamur). Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan menggunakan pola rancangan faktorial yaitu dengan dua faktor. Faktor I adalah konsentrasi buah belimbing wuluh (B) yaitu: 25g/250g bahan, 50g/250g bahan dan 75g/250g bahan. Faktor II adalah konsentrasi ekstrak kelopak bunga rosella (R) yaitu 25g/250g bahan, 50g/250g bahan dan 75g/250g bahan. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan kadar kalsium pada selai jambu biji. Kadar kalsium tertinggi selai jambu biji terdapat pada perlakuan dengan penambahan buah belimbing wuluh 75 g dan ekstrak kelopak bunga rosella 75 g (B_3R_3) sebesar 145 mg, sedangkan kadar kalsium terendah terdapat pada perlakuan dengan penambahan buah belimbing wuluh 25 g dan ekstrak kelopak bunga rosella 25 g (B_1R_1) sebesar 57,366 mg. Hasil penelitian daya simpan terbaik pada selai jambu biji terdapat pada perlakuan B_2R_3 , B_3R_2 , dan B_3R_3 . Daya simpan kurang baik terdapat pada perlakuan B_2R_1 , B_2R_2 , dan B_1R_3 . Kesimpulan dari penelitian ini yaitu semakin banyak penambahan ekstrak kelopak bunga rosella semakin tinggi pula kadar kalsium sedangkan buah belimbing wuluh tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap kadar kalsium selai jambu biji. Selain itu untuk hasil penelitian daya simpan pada selai jambu biji. Hasil daya simpan selai jambu biji terlama adalah perlakuan B_2R_3 , B_3R_2 , dan B_3R_3 , sedangkan hasil daya simpan selai jambu biji terendah adalah perlakuan B_2R_1 , B_2R_2 , dan B_1R_3 .

Kata kunci : Selai jambu biji, ekstrak kelopak bunga rosella, buah belimbing wuluh, kadar kalsium, dan daya simpan.

THE CALCIUM CONTENT AND STORABILITY GUAVA JAM WITH THE ADDITION OF ROSELLA PETALS EXTRACT AND STARFRUIT

**Arrum Sofia Kartika Rahmad, A420102017, Biology Education Program,
Faculty of Teacher Training and Education, University of Muhammadiyah
Surakarta, 12 pages .**

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine the calcium content and storability of guava jam added of rosella petals extracts and starfruit. Data was collected by testing the levels of calcium and storability (color, smel, flavor, texture, pH and fungi). This research uses a completely randomized design (CRD) and use patterns factorial design with two factors. The first factor is the concentration of starfruit (B), namely: 25g/250g materials, 50g/250g materials and 75g/250g materials. The second factor is the concentration of the rosella petals extract (R) is 25g/250g materials, 50g/250g materials and 75g/250g materials. The results showed the difference in the calcium content in guava jam. The highest calcium levels found in guava jam treatment with the addition of 75 g of starfruit and rosella petals extract 75 g (B_3R_3) amounted to 145 mg, as the lowest calcium levels found in treatment with addition of 25 g of starfruit and rosella petals extract 25 g (B_1R_1) amounted to 57.366 mg. The results of the best research on the storability of guava jam contained on (B_2R_3) treatment, (B_3R_2), and (B_3R_3). The shelf life is less well located on treatments (B_2R_1), (B_2R_2), and (B_1R_3). The conclusion of this research is that more the addition of rosella petals extract the higher the calcium level whereas starfruit has no significant effect on calcium levels guava jam. In addition to the results of research on the storability of guava jam. Results storability of guava jam longest (B_2R_3) treatment, (B_3R_2), and (B_3R_3), while the results of the shelf life of guava jam lowest is (B_2R_1), (B_2R_2), and (B_1R_3).

Keywords: guava jam, rosella petal extracts, starfruit, calcium content and storability.

A. PENDAHULUAN

Jambu biji merupakan salah satu jenis buah yang banyak dihasilkan di Indonesia. Menurut Astawan (2008), jambu biji memiliki kadar zat gizi yang tinggi seperti vitamin C, kalium dan besi. Selain itu jambu biji merupakan sumber serat pangan. Menurut Wirakusumah (2002), jenis serat yang cukup banyak terkandung dalam jambu biji adalah pektin, kadar pektin yang tinggi ini dapat digunakan untuk bahan pembuat gel atau jeli.

Jambu biji berbuah sepanjang tahu, namun daya simpannya relatif singkat dan memiliki harga jual yang relatif rendah. Pemanfaatan jambu biji oleh masyarakat pada umumnya hanya sebatas untuk dikonsumsi langsung atau dibuat minuman jus. Oleh karena itu, untuk meningkatkan daya simpannya maka buah jambu biji dapat diolah menjadi produk pangan, misalnya selai.

Selai merupakan jenis olahan pangan yang memiliki daya simpan lama dan lebih praktis dalam penyajiannya. Selai buah adalah awetan buah yang memiliki tekstur kental, bahkan semi padat (Khairunnisa dan Nindyas, 2011). Selai buah disukai oleh banyak orang dan dari berbagai golongan masyarakat, sehingga pembuatan selai ini mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan.

Komponen utama pada pembuatan selai yaitu asam sitrat, pektin dan gula. Pektin merupakan senyawa karbohidrat yang berfungsi untuk membentuk gel (bentuk seperti bubur kental) jika bereaksi dengan gula dan asam. Bunga rosella merupakan salah satu contoh tanaman yang memiliki kadar pektin yang tinggi, terutama terdapat pada kelopakannya. Menurut Mardiah dkk (2009), kelopak bunga rosella memiliki kadar pektin 3,19%.

Selain pektin, syarat yang diperlukan pula dalam pembuatan selai adalah asam sitrat. Asam yang menjadi salah satu syarat dalam pembuatan selai ini banyak terkandung dalam buah belimbing wuluh. Rasa buah belimbing wuluh yang masam menyebabkan tidak banyak orang yang

mengonsumsi buah ini dalam keadaan segar. Menurut Maryani dan Lusi (2004), rasa asam buah ini berasal dari asam sitrat dan asam oksalat.

The institute of food technologist mendefinisikan umur simpan produk pangan sebagai selang waktu antara saat produksi hingga saat konsumsi dimana produk berada didalam kondisi yang memuaskan pada sifat-sifat penampakan, rasa, aroma, tekstur dan nilai gizi. *National Food Processor Association* mendefinisikan umur simpan sebagai berikut: suatu produk dianggap berada pada kisaran umur simpannya bilamana kualitas produk secara umum dapat diterima untuk tujuan seperti yang diinginkan konsumen (Arpah, 2001).

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Kadar Kalsium dan Daya Simpan Selai Jambu Biji dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella dan Buah Belimbing Wuluh”**

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November sampai dengan Februari 2014. Pembuatan selai dilakukan di Laboratorium Biologi UMS, uji daya simpan selai jambu biji dilaksanakan di Laboratorium Biologi UMS, dan uji kadar kalsium dilaksanakan di Laboratorium Gizi UMS.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan menggunakan pola rancangan faktorial yaitu dengan dua faktor. Faktor I adalah konsentrasi buah belimbing wuluh (B) yaitu: 25g/250g bahan, 50g/250g bahan dan 75g/250g bahan. Faktor II adalah konsentrasi ekstrak kelopak bunga rosella (R) yaitu 25g/250g bahan, 50g/250g bahan dan 75g/250g bahan. Kombinasi dari masing-masing perlakuan sebagai berikut:

Tabel 1. Rancangan Percobaan:

B \ R	R ₁	R ₂	R ₃
B ₁	B ₁ R ₁	B ₁ R ₂	B ₁ R ₃
B ₂	B ₂ R ₁	B ₂ R ₂	B ₂ R ₃
B ₃	B ₃ R ₁	B ₃ R ₂	B ₃ R ₃

Keterangan:

- B₁R₁ : penambahan 25 g buah belimbing wuluh dan penambahan 25 g kelopak bunga rosella.
 B₁R₂ : penambahan 25 g buah belimbing wuluh dan penambahan 50 g kelopak bunga rosella.
 B₁R₃ : penambahan 25 g buah belimbing wuluh dan penambahan 75 g kelopak bunga rosella.
 B₂R₁ : penambahan 50 g buah belimbing wuluh dan penambahan 25 g kelopak bunga rosella.
 B₂R₂ : penambahan 50 g buah belimbing wuluh dan penambahan 50 g kelopak bunga rosella.
 B₂R₃ : penambahan 50 g buah belimbing wuluh dan penambahan 75 g kelopak bunga rosella.
 B₃R₁ : penambahan 75 g buah belimbing wuluh dan penambahan 25 g kelopak bunga rosella.
 B₃R₂ : penambahan 75 g buah belimbing wuluh dan penambahan 50 g kelopak bunga rosella.
 B₃R₃ : penambahan 75 g buah belimbing wuluh dan penambahan 75 g kelopak bunga rosella.

Teknik pengumpulan data dengan menguji kadar kalsium dan daya simpan selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh. Dalam menganalisis data menggunakan uji statistik *Kruskal- Wallis*.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Penelitian ini merupakan penelitian tentang pembuatan selai yang terbuat dari buah jambu biji merah dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh. Selai jambu biji ini diuji kadar kalsiumnya untuk mengetahui kadar kalsiumnya. Selain menguji kadar kalsium, selai jambu biji juga diuji daya simpannya.

Berdasarkan penelitian terhadap kadar kalsium selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh, diperoleh hasil pada Tabel 2. berikut:

Tabel 2. Pengujian kadar kalsium selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh

Perlakuan	Rata-rata kadar kalsium (mg)	Keterangan
B ₁ R ₁	57,366*	+ belimbing wuluh 25g dan rosella 25g
B ₂ R ₁	60,366	+ belimbing wuluh 50g dan rosella 25g
B ₃ R ₁	65,433	+ belimbing wuluh 75g dan rosella 25g
B ₁ R ₂	70,966	+ belimbing wuluh 25g dan rosella 50g
B ₂ R ₂	72,666	+ belimbing wuluh 50g dan rosella 50g
B ₃ R ₂	77,466	+ belimbing wuluh 75g dan rosella 50g
B ₁ R ₃	89,333	+ belimbing wuluh 25g dan rosella 75g
B ₂ R ₃	111,333	+ belimbing wuluh 50g dan rosella 75g
B ₃ R ₃	145**	+ belimbing wuluh 75g dan rosella 75g

Keterangan: * : Kadar Kalsium terendah

** : Kadar Kalsium tertinggi

B : penambahan buah belimbing wuluh

R : penambahan ekstrak kelopak bunga rosella

Menurut Dalimartha dan Mooryati (1999), kalsium merupakan mineral yang paling banyak terdapat di dalam tubuh karena dibutuhkan oleh sel tubuh agar berfungsi normal. Kebutuhan suplemen kalsium sehari antara 1000-1500 mg. Salah satu alternatif dalam memperoleh kalsium yaitu dengan mengonsumsi makanan yang mengandung kalsium. Dalam penelitian ini peneliti membuat produk pangan berupa selai dengan bahan dasar jambu biji dan dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh. Pada ketiga bahan tersebut memiliki kadar kalsium walaupun kadarnya berbeda-beda. Kadar kalsium pada jambu biji rendah yaitu 14 mg/100 g, ekstrak kelopak bunga rosella memiliki kadar kalsium yang cukup tinggi yaitu 160 mg/ 100 g dan buah belimbing wuluh mengandung kalsium 3,40 mg/ 100 g bahan. Dalam penelitian ini

pembuatan selai jambu biji dilakukan untuk mengetahui kadar kalsiumnya. Pengujian kadar kalsium dilakukan menggunakan metode Spektrofotometri.

Berdasarkan Tabel 2. dapat diketahui bahwa kadar kalsium tertinggi yaitu pada perlakuan B₃R₃ (penambahan buah belimbing wuluh 75 g dan ekstrak kelopak bunga rosella 75 g) sebanyak 145 mg, sedangkan kadar kalsium terendah yaitu pada perlakuan B₁R₁ (penambahan buah belimbing wuluh 25 g dan ekstrak kelopak bunga rosella 25 g) rata-rata kadar kalsiumnya 57,366 mg. Berdasarkan data yang diperoleh akan dikaji apakah terdapat pengaruh terhadap penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh terhadap selai jambu biji.

Berdasarkan uji statistik nonparametrik tipe kruskal-wallis pada penambahan buah belimbing wuluh menunjukkan bahwa nilai probabilitasnya $> 0,05$ yaitu $0,328 > 0,05$, berarti H_0 diterima artinya tidak ada pengaruh yang signifikan pada penambahan buah belimbing wuluh terhadap kadar kalsium selai jambu biji, sedangkan pada penambahan ekstrak kelopak bunga rosella menunjukkan bahwa nilai probabilitasnya $< 0,05$ yaitu $0,000 < 0,05$, berarti H_0 ditolak artinya ada pengaruh yang signifikan pada penambahan ekstrak kelopak bunga rosella terhadap kadar kalsium selai jambu biji.

Dari hasil penelitian dapat dilihat bahwa semakin tinggi jumlah ekstrak kelopak bunga rosella yang ditambahkan semakin tinggi pula kadar kalsiumnya. Hal ini dikarenakan di dalam kelopak bunga rosella

mengandung kadar kalsium yang tinggi, sedangkan buah belimbing wuluh juga memiliki kadar kalsium walaupun tidak tinggi sehingga tidak ada pengaruh signifikan terhadap kadar kalsium selai jambu biji.

Berdasarkan data yang diperoleh, hasil uji daya simpan pada selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh dapat disajikan pada Tabel 3 :

Tabel 3. Daya simpan selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh

Perlakuan	Daya simpan	Keterangan
B ₁ R ₁	4 hari	+ belimbing wuluh 25g dan rosella 25g
B ₂ R ₁	3 hari	+ belimbing wuluh 50g dan rosella 25g
B ₃ R ₁	4 hari	+ belimbing wuluh 75g dan rosella 25g
B ₁ R ₂	4 hari	+ belimbing wuluh 25g dan rosella 50g
B ₂ R ₂	3 hari	+ belimbing wuluh 50g dan rosella 50g
B ₃ R ₂	5 hari	+ belimbing wuluh 75g dan rosella 50g
B ₁ R ₃	3 hari	+ belimbing wuluh 25g dan rosella 75g
B ₂ R ₃	5 hari	+ belimbing wuluh 50g dan rosella 75g
B ₃ R ₃	5 hari	+ belimbing wuluh 75g dan rosella 75g

Keterangan: Tabel Daya simpan Lampiran 1

Dari Tabel 3. dapat disimpulkan bahwa daya simpan selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella pada perlakuan B₂R₁, B₂R₂ dan B₁R₃ daya simpan selai hanya 3 hari, sedangkan pada perlakuan B₁R₁, B₃R₁ dan B₁R₂ selai jambu biji bertahan sampai 4 hari. Pada perlakuan B₃R₂, B₂R₃ dan B₃R₃ selai jambu biji mampu bertahan hingga 5 hari.

Dilihat dari Tabel Daya simpan Lampiran 1 dapat diketahui bahwa tidak ada perubahan pada warna, aroma, dan tekstur selai jambu biji selama waktu penyimpanan selama 4 hari, karena keadaanya masih seperti pada hari pertama. Perubahan warna, aroma, dan tekstur terjadi pada hari

kelima yaitu ditandai dengan warna telah berubah menjadi agak gelap, aroma tidak sedap dan tekstur mengalami pengurangan kekentalan. Perubahan pH terjadi pada hari keempat, dilihat dari Tabel 2 terjadi kenaikan keasaman pada beberapa perlakuan. Jamur mulai tumbuh pada hari keempat, yaitu pada perlakuan B₁R₃, B₂R₁, B₂R₂. Pada hari kelima hampir semua perlakuan sudah ditumbuhi banyak jamur kecuali pada perlakuan B₂R₃, B₃R₂, B₃R₃.

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa tidak terjadi perubahan warna selama penyimpanan sampai hari keempat pada semua perlakuan. Perubahan warna menjadi selain merah (agak gelap) terjadi pada hari kelima dari semua perlakuan. Aroma selai jambu biji pada semua perlakuan selama empat hari penyimpanan tidak mengalami perubahan yaitu tetap sedap sedangkan pada hari kelima aroma selai menjadi tidak sedap pada hampir pada semua perlakuan kecuali perlakuan B₃R₂ dan B₃R₃.

Uji daya simpan menunjukkan tekstur selai jambu biji semakin menurun selama masa penyimpanan pada pada hari kelima hampir pada semua perlakuan kecuali perlakuan B₁R₂. Kemunduran kekentalan ini dapat disebabkan karena meningkatnya kadar air selama penyimpanan, sehingga tekstur selai jambu biji menjadi lembek. Jamur mulai tumbuh pada hari keempat yaitu pada perlakuan B₁R₃, B₁R₂, dan B₂R₂, sedangkan pada hari kelima hampir semua perlakuan telah ditumbuhi jamur kecuali perlakuan B₂R₃, B₃R₂, dan B₃R₃.

Menurut Fachrudin (2008), nilai derajat keasaman selai berkisar antara 3,1-3,5. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan derajat keasaman selai normal hingga hari penyimpanan ketiga dan mulai mengalami kenaikan derajat keasaman pada hari keempat yaitu pada perlakuan B₁R₁ derajat keasaman menjadi 3,8 dan B₂R₁ menjadi 4. Pada hari kelima terjadi juga peningkatan pH menjadi tidak normal pada perlakuan B₁R₂ menjadi 3,6.

D. KESIMPULAN

1. Penambahan ekstrak kelopak bunga rosella berpengaruh terhadap kadar kalsium selai jambu biji, sedangkan belimbing wuluh tidak mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kadar kalsium selai jambu biji.
2. Penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh berpengaruh terhadap daya simpan selai jambu biji, dengan selai mampu bertahan hingga 5 hari.

E. SARAN

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai kadar selai jambu biji yang dapat bermanfaat bagi kesehatan.
2. Peneliti selanjutnya disarankan untuk memakai kontrol dalam rancangan percobaan.
3. Untuk penelitian berikutnya, penambahan bunga rosella sebaiknya tidak terlalu banyak agar tekstur selai tidak terlalu kental.

DAFTAR PUSTAKA

- Arpah. 2001. *Penetapan Kadaluarasa Pangan*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. hal 13-25.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Buah*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Dalimartha, Setiawan,. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Jakarta: Pustaka Bunda
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta : Kanisius.
- Khairunnisa, Anit dan Nindyas Primandini. 2011. *Meracik Selai Rumahan*. Bandung: Amali Book.
- Maryani, Herti dan Lusi Kristiana. 2004. *Tanaman obat untuk Influenza*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wirakusumah, Emma, S,. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya.